Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 29 maggio 1882. Num. 22.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

MOSTRA PROVINCIALE CON PREMI
PER RIPRODUTTORI BOVINI DI RAZZA DA LATTE

L'onorevole Deputazione Provinciale di Udine, intenta a promuovere il miglioramento del bestiame bovino, ha deliberato di tenere in Tolmezzo una Mostra a premi per riproduttori bovini della razza da latte.

La speciale Commissione incaricata dell'ordinamento della Mostra, presi gli opportuni concerti coll'onorevole Municipio di Tolmezzo, il quale ha già deliberato di nulla ommettere per favorire questo importante concorso, si affretta di pubblicare il seguente

MANIFESTO

1. Il giorno 6 novembre 1882 avrà luogo in Tolmezzo la Esposizione Provinciale per i riproduttori bovini di razza da latte.

2. Per l'ammissione al concorso, gli animali dovranno essere presentati dalle ore 6 alle 9 antim. del giorno suddetto alla Commissione ordinatrice.

3. Gli espositori faranno pervenire al più tardi entro il giorno 3 novembre alla Commissione ordinatrice residente presso il Municipio di Tolmezzo, col tramite dei rispettivi Sindaci, o direttamente con lettera, la nota degli animali che intenderanno presentare al concorso, con la descrizione degli stessi, e con i certificati atti a constatare l'età, la nascita ed allevamento in provincia. I moduli per dette domande si possono ritirare presso il Municipio di Tolmezzo od il veterinario provinciale in Udine, e saranno spediti a chi li richieda.

4. Sarà ammesso al concorso qualunque bovino riproduttore tanto maschio che femmina, di qualunque razza o varietà, sia nostrana, che estera od incrociata, ritenuto atto a migliorare la razza da latte, purchè nato ed allevato in provincia, e dell'età prescritta da questo manifesto.

5. Il giudizio sui premi verrà fatto e proclamato nello stesso giorno della Esposizione da apposito giurì, nominato dalla onorevole Deputazione Provinciale.

6. I proprietari di torelli premiati dovranno conservarli per monta in provincia almeno per un anno. A garanzia dell'osservanza di detto obbligo, verrà trattenuto un terzo dell'importo del premio che, verso prova dell'esatto adempimento, mediante certificato del sindaco locale, sarà pagato dalla Deputazione Provinciale al proprietario, al termine del tempo stabilito.

I proprietari delle femmine premiate dovranno conservarle in provincia almeno per tre anni.

7. Oltre i premi distinti nella sottoposta tabella, che si dovranno accordare semprechè si presentino soggetti meritevoli, il giurì potrà assegnare quante menzioni onorevoli crederà opportuno per l'incoraggiamento.

8. La Commissione accorderà le possibili facilitazioni agli espositori che si recheranno in Tolmezzo cogli animali, la sera precedente alla mostra, quando provengano da paesi lontani. Già l'onorevole Municipio di Tolmezzo ha disposto per gli alloggi e foraggio necessari, che saranno accordati gratuitamente.

9. Non sono ammessi al concorso bovini che riportarono premi provinciali in precedenti Mostre.

10. In altro manifesto si pubblicheranno gli eventuali premi per vacche da latte di oltre tre anni e per gruppi. Si spera che il r. Ministero d'agricoltura, industria e commercio sarà per accordare premi sì in medaglie come in denaro.

Distinta dei premi stabiliti dall'onorevole Deputazione Provinciale.

a) Ai torelli non solo migliori ma dal giurî ritenuti atti a migliorare la razza da latte, dell'età di mesi 6 fino a 4 denti di rimpiazzamento:

I. Premio L. 200, trattenuta L. 66
II. „ „ 150 „ „ 50
III. „ „ 100 „ „ 33
IV. „ „ 50 „ „ 16

b) Alle femmine bovine non solo migliori ma ritenute atte a migliorare la razza da latte, da anni uno a tre:

I. Premio L. 150
II. „ „ 100
III. „ „ 50

c) Alle vitelle ritenute migliori dell'età di mesi 6 a 12, figlie dei tori Schwytz importati dalla provincia nel 1880, o di tori Schwytz importati da allevatori dell'alto Friuli, o dei tori premiati all'Esposizione di Villa Santina del 1881. Gli aspiranti a questo concorso speciale dovranno produrre i documenti comprovanti essere le vitelle figlie d'uno degli indicati tori. È desiderabile venga presentata unitamente alla vitella anche la madre.

I. Premio L. 80
II. „ „ 60
III. „ „ 40
IV. „ „ 20

Tolmezzo, 15 maggio 1882.

La Commissione ordinatrice

GIROLAMO SCHIAVI, EDOARDO QUAGLIA, IGNAZIO RENIER, PAOLO BEORCHIA-NIGRIS.

Il Segretario
G. B. ROMANO

IL CONCORSO AGRICOLO UDINESE NEL 1883
E LA PELLAGRA

All'egregio veterinario prov. dott. Romano.

Senti, amico; o questa volta, o chi sa quando. Questa è la volta in cui converrebbe presentare alla Commissione agricola qualche cavallo reso *ad arte pellagroso.* Io ti raccomando di mettere in opera le tue cognizioni ed il tuo buon volere per farlo. Al Messico, i cavalli alimentati coi gambi di granoturco affetti di *carbone* (ustilago maidis) raccolto in borse grandi come un pero, impellagriscono. Ne lo accerta il dottor Salas, il quale studiò la cosa sopraluogo, e vide come ivi i cavalli nutriti a quel modo, quando in estate espongonsi al sole incontrano gli eritemi, le scottature solari, ed il decorso morboso di 1°, 2° e 3° stadio che noi osserviamo nel pallagroso colono. Urgerebbe riprodurre qui il fatto messicano per presentarlo agli esami ed ai riflessi della Commissione.

Come si fa poi a riprodur il fatto? Bisogna nutrir alla lunga alcuni cavalli con foraggi commisti a copia di maistico carbone. Ma, e chi n'ha la raccolta da valersene abbondantemente? Ogni anno, mietendo il frumentone, quei tumori vengon reietti sul campo, quindi raccolte non ve n'ha. Qui sta il principio del principio. Conviene che tu ti accordi a tempo cogli agricoltori onde in quest'anno quelle borse vengan serbate pegli esperimenti. Nel «Giornale di Udine» in una *Corrispondenza da Milano* (1881, n. 40) leggesi:

«Lo sperimento che è domandato dal vostro Pari non è nè difficile, nè costoso; mi pare che dovrebbe venir eseguito in tutte le provincie dell'Alta Italia. Non si tratta che di raccogliere in qualche casolare delle bestie di rifiuto, e di portare nella loro mangiatoia, colle altre erbe, una quantità di quelle borse ripiene di funghetti microscopici e, pasciutele alla lunga così, esporle al sole perchè compaian le scottature. Se gli effetti saran giusta le previsioni, avrete trovato a buon mercato un rimedio preventivo pella pellagra. Esperienze di tal fatta dovrebbero farle i possidenti interessati, ed anche i Comizi agrari.»

Ora qual più bella occasione a ciò di quella dell'agricolo Congresso? Un solo cavallo, che vi si potesse presentare reso pellagroso ad arte, illuminerebbe più sulla causa e sulla cura preventiva di questa infermità, che i tanti indovinelli stati scaraventati coll'idea di medicarla. Per buona ventura, il Concorso agricolo 1883 darebbe tempo, nel prossimo autunno, di raccogliere i funghi ustilaginei, di usarli fino all'estate successivo, e di ottenerne al caso dappoi le scottature, e gli eritemi caratteristici.

Al Messico, la malattia che affligge il cavallo nutrito con maiz fungoso, ne la chiamano *Enmaizadura*, ed il cavallo *enmaizado*, pel supposto che il maiz per sè (anzichè le fungine dei tumori parassiti) ne sia la colpa. In realtà il cavallo resta *funginizzato,* e la malattia consiste in una *funginizzazione*, che si estrinseca coi sintomi stessi addomandati nell'uomo *pellagra.* Potendo aver sott'occhio contemporaneamente i due esemplari, prodotti ammendue dall'uso del granoturco inquinato dall'ustilago, le due infezioni si diluciderebbero a vicenda.

Tu, amico mio, devi far ogni possibile pell'intento, e credo che circostanze più opportune di quelle del venturo Congresso si presenteranno difficilmente. Io che so quanto mi fosti di soccorso negli studi microscopici, appunto sulla pellagra, stati pubblicati a Napoli nel 1872, riposo fiducioso in te. Scappata quest'occasione, l'esperimento verrà ognor più

trascurato, perchè i teorici (dietro idee preconcette) non cessano d'arruffarne la matassa.

Continua a credermi

Tuo affez. amico

ANTONGIUSEPPE DOTT. PARI

DELL'AGGIUNTA DELL'ACIDO TARTARICO AL VINO

NOTA DI FAUSTO SESTINI

L'aggiunta dell'acido tartarico al vino va diffondendosi nelle cantine nostrane, avendo i pratici riconosciuto (1) che il vino acquista pregio nelle qualità gustative e meglio si conserva. Cotale pratica quasi nuova per la Toscana ha del buono, ma non si può nè si deve nascondere che in questa come in ogni altra cosa giova sempre osservare l'antico detto: *modus in rebus*, ossia, per dirlo in volgare, *adagio Biagio!* Non tutti gli anni infatti può essere utile aggiungere acido tartarico, e quando occorra, in un caso può volercene assai poco, in un altro un poco di più oppare molto, a seconda della composizione del mosto; eppoi in ogni e qualunque occasione, per carità nostra e del prossimo, guardiamo bene a quello che si sta per introdurre nel prezioso liquore! Un espertissimo enologo poco fa si lamentava meco che il suo vino, da anni ed anni sempre di ottima beva, questo anno, sebbene egli avesse raddoppiato di cure nella cantina, in specie intorno ai vasi, come nel vendemmiare, nel travasare e nel custodire il vino, quest'anno egli diceva, ad un tratto col cominciare del caldo il vino aveva preso odore e sapore di *bottale;* e di più anche se alla botte il vino pareva perfetto, portato poi in luogo un poco caldo, o fatto girare entro fiaschi (con olio) per quattro o cinque ore all'aperto manifestava quel disgustoso sapore. In questo vino per mezzo del microscopio potei in men che si dice far vedere all'egregio signore natanti varie muffe, probabilmente *mucor,* raccolte in parte alla superficie presso l'olio, parte nel fondo del fiasco, che a mio credere davano il cattivo sapore da lui lamentato. Allora egli aggiunse che un enologo di toga, ma che sa stare in cantina da vero maestro, gli aveva insegnato a purgare il vino sbattendolo con l'olio, e che si trovava bene di questo suggerimento; per altro dopo diversi giorni il molesto sapore ricompariva. Voleva subito una spiegazione di tutte così fatte cose; ed io di nuovo: " *adagio sig. Biagio* ". Convintosi anche lui che *ad infilare dei marroni* si fa più presto che a riconoscere la verità delle cose, cominciò uno scrupoloso esame di coscienza per trovare la causa del fatto nuovo e per lui molto strano, e dopo molto pensare e riflettere non trovò da accusare, come cosa fino ad ora non solita per la sua cantina, che l'aggiunta dell'acido tartarico fatta in quantità piuttosto elevata, relativamente all'acidità del mosto raccolto nell'anno passato. Io volli mi fosse fatto vedere l'acido tartarico adoperato, del quale rimaneva una certa quantità, e fui colpito dal vedere ad occhio nudo vari corpi estranei nell'interno dei grossi cristalli di quell'acido tartarico, e più e meglio ne potei vedere per mezzo di lente ingranditiva. Presi meco un centinaio di grammi di codesto acido e mi proposi di esaminarlo accuratamente. È cosa ovvia a verificarsi acquistando prodotti chimici dai nostri droghieri; ma in specie quello di cui discorriamo che nel commercio difficilmente trovasi allo stato di purità. La sua cristallizzazione essendo lentissima, nelle fabbriche sono obbligati a tenere in apposite stufe per molto tempo la soluzione entro recipienti con larga superficie, nei quali cade il pulviscolo atmosferico, corpuscoli di ogni maniera, ed affogano insetti ed animalucci di ogni generazione. La caduta dei corpi estranei favorisce la deposizione dei cristalli e i fabbricanti non badano gran cosa a ciò che veramente avviene nei loro cristallizzatoi, dai quali cercano di cavare meno tardi che sia possibile il prodotto da vendersi, sia pure inquinato come quello in discorso. A tutto ciò che di estraneo contiene l'acido tartarico in seguito al soggiornare per le drogherie e per i magazzini si aggiungono tutte le materie che sono sospese nell'atmosfera di quei locali; ove continuamente si maneggiano, si polverizzano e si stacciano sostanze differenti. Nessuna maraviglia, adunque può recare trovando nell'acido tartarico dei droghieri di ogni cosa un poco: diffatti avendo sciolto 50 grammi

(1) Il sig. Alessandro Bizzarri nel 1869 istituiva pregevoli ricerche sperimentali sull'aggiunta dell'acido tartarico al mosto, che si trovano riassunte nella raccolta dei suoi *Scritti nella Vinificazione* (Milano 1874).

di quello avuto dall'egregio signore avanti ricordato, filtrando ed esaminando attentamente con lente d'ingrandimento ciò che restava sul filtro di carta potei riconoscervi varie gambe d'insetti e due larve; due piccoli insetti ed un piccolo ragnolo; varie fibre di carta bianca, altre fibre colorate di verde e di azzurro; pezzettini di corteccie; alcuni granelli di sabbia silicea; molti frantumi gialli di zolfo; un piccolo seme rosso che pareva di senapa; e diversi corpi informi bruni e neri non riconoscibili. Questo insieme di sostanze diverse scaldato, svolse odore di zolfo che brucia, divenne poi bruno e quindi annerì: infine scaldato forte lasciò poca cenere biancastra; sicchè era formato principalmente da materie organiche, poi da zolfo e poche sostanze minerali.

Se 50 grammi di acido tartarico contenevano tanta robaccia, immaginiamo quanta ne era stata introdotta nelle botti del nostro egregio Enologo per mezzo dell'acido adoperato a chilogrammi! Possibile, dissi tra me e me, che tanti e diversi corpi non debbano aver nociuto al vino? Bel gusto, dopo aver faticato tanto a fare con ogni regola d'arte e con ogni nettezza molte centinaia di ettolitri di vino, *insudiciarlo* poi in quel modo con l'acido tartarico! Prima di giudicare che tutta quella *roba* estranea poteva aver provocato la formazione inattesa e dannosa delle muffe nel vino, volli conoscere se la condanna che io stava per infliggere, era o no meritata.

Presi 20 grammi di acido tartarico del prefato Enologo, lo sciolsi a freddo in 200 c.c. di acqua; posi metà della soluzione senza filtrare in una boccetta di vetro con bocca stretta della capacità di 250 c.c.: l'altra metà la filtrai e poi la posi in boccetta eguale alla prima; indi chiusi i due recipienti con un buon tappo di cotone cardato, e li posi nel mio studio, dove la temperatura a poco a poco salì da 20° a 25°, e poi a 27° C. Dopo dieci giorni la soluzione non filtrata aveva dato origine a molte muffe bianche, riunite in 25 o 40 gruppetti nuotanti nel liquido, piccoli come semi di cavolo: nella soluzione filtrata i fiocchetti bianchi di muffe erano pochissimi, sicchè non ne potei contare che sette. Allora scaldai la soluzione filtrata aggiungendo 50 c.c. di acqua distillata e facendo bollire in modo che si evaporasse tutta l'acqua aggiunta; indi riposi le due soluzioni nelle precise condizioni di prima. Passati dieci giorni, nella soluzione filtrata e bollita i sette fiocchettini bianchi erano restati quali erano prima dell'ebollizione del liquido; nella soluzione non filtrata e non bollita la maggior parte dei molti fiocchetti di muffa erano bene cresciuti; alcuni erano divenuti piuttosto voluminosi, e due erano coperti alla superficie di una larga falda circolare di muffa. Nello stesso modo continuarono a procedere le due soluzioni per due mesi di tempo; le muffe crebbero molto nella soluzione che non era stata filtrata; avevano cominciato a svolgersi un poco anche in quella filtrata, ma coll'ebullizione la loro vegetazione si fermò.

In seguito a quello che sono venuto fin qui dichiarando non mi pare punto inutile raccomandare ai nostri enotecnici di filtrare e far bollire la soluzione dell'acido tartarico prima di aggiungerla al vino. E giacchè sono in questo argomento, voglio dire ancora che, se io giudicassi scarso il mio vino di acido tartarico, per molte ragioni vorrei cercare di usare meno acido tartarico del commercio che mi fosse possibile. In primo luogo perchè nel vino genuino dell'acido tartarico libero ce n'è ben poco, e non vorrei allontanarmi da ciò che ha sempre fatto madre natura; in secondo luogo vorrei mettere il vino in caso di prendere tartrato acido di potassa da sè e quando gliene abbisognasse, come avviene quando la botte è incrostata di gruma; ma evitando (intendiamoci bene), evitando gl'inconvenienti che può presentare l'ordinario tartaro delle vecchie botti, che dopo l'introduzione della *stufatura col vapore* non si vede più nei vasi vinarii delle cantine moderne. Io, adunque, farei uso, quando fosse possibile, di tartarato acido, non solo per la ragione che è appunto la sostanza acida naturalmente più adatta da aggiungersi in caso di bisogno al vino, ma ben anco perchè è facile a trovarsi pura e costa tre e quattro volte meno dell'acido tartarico. Quando mi capiti il destro voglio procedere nel semplice modo che ora suggerisco a chi abbia modo di provarlo subito: voglio prendere 6 o 8 ettogrammi (per ogni ettolitro di vino) di cremore di tartaro puro e polverizzato, rinchiuderlo in un sacchetto di

tela bianchissima, stretto e lungo, e sospenderlo entro la botte per quindici o venti giorni, e se così operando ottenessi l'intento, vorrei dare il bando per quanto fosse possibile all'acido tartarico libero. Il sacchetto seccato al sole e custodito bene, potrebbe di poi servire per molte e molte volte di seguito.

So che in certi casi, meno comuni forse di quello che non si crede da taluni, l'aggiunta di una piccola quantità di acido tartarico libero può essere utilissima, e che in certi altri, in specie per i vini alcoolici, il sacchetto col cremor di tartaro da me proposto farà l'effetto della nebbia, che lascia il tempo che trova. Tuttavia, neppure nelle circostanze di assoluto bisogno vorrei fare ricorso ai droghieri per l'acido tartarico libero: vorrei invece farlo da me: scioglierei 1280 grammi di cremor di tartaro in 20 litri di acqua bollente: da altra parte scioglierei 320 grammi di acido solforico a 66° B. in 10 litri d'alcool; mescolerei le due soluzioni, lascierei stare tutto insieme per due giorni, poi filtrerei, e così otterrei 30 litri di soluzione alcoolica di acido tartarico, contenente 1000 grammi di acido libero, (1) privo di acido solforico, che si potrebbe mantenere inalterata quanto si volesse, per adoperare poi al momento opportuno. Per tranquillizzare chi non abbia tanto famigliari le cose della chimica, dirò che l'acido solforico scompone il tartrato monopotassico (cremore) ed unendosi colla potassa forma solfato potassico, che essendo quasi insolubile nei liquidi alcoolici si precipita quasi tutto, mentre l'acido tartarico rimane disciolto. I bravi cantinieri ai tempi che corrono non hanno più paura a maneggiare l'acido solforico: ma chi conservasse qualche timore ricorra ad un farmacista coscienzioso, attento e discreto, ed avrà la soluzione dell'acido tartarico che può occorrergli, senza il più piccolo pericolo nè il menomo incomodo.

Dal «Resoconto del Laboratorio di chimica agraria della r. Università di Pisa».

(1) Mille grammi di acido tartarico per tal modo ottenuto possono costare indipendentemente dall'alcool che fa aumentare la ricchezza alcoolica del vino circa 9 lire, e possono bastare per 5 a 8 ettolitri.

SETE E BACHI

La situazione è invariata. I prezzi restano fermissimi, ma non progredirono punto. È già una condizione favorevole che non si manifestino indizi di debolezza malgrado che le notizie sull'andamento del raccolto sieno migliorate in questi ultimi giorni. La fabbrica vorrebbe far credere che le sue condizioni non le permetterebbero in verun caso di secondare le velleità d'aumento, accusando la poca importanza delle commissioni pel prossimo autunno. Tale circostanza apparirebbe anche dalla poca propensione che dimostra finora la fabbrica a fare accordi a consegna, dando così a divedere che non teme di dover pagare più caro in seguito. Intanto le vecchie rimanenze vanno liquidandosi tranquillamente a prezzi soddisfacenti relativamente a quello sarebbe seguito se il raccolto imminente fosse meglio promettente.

Il tempo splendido che abbiamo da vari giorni favorisce grandemente l'andamento dei bachi. La temperatura, non ancora soverchiamente calda, si mantiene ventilata, condizione la più propizia per le partite prossime al bosco, e parimente vantaggiosa per spingere quelle che sono in ritardo, che dovranno lottare con i soverchi calori, che molto probabilmente avremo a metà giugno, se non prima. Sentiamo che vi hanno dei lagni di flaccidezza non solo nelle razze gialle, ma anche nelle provenienze originarie dal Giappone. In generale però le notizie sono soddisfacenti; ed anche quelli che prevedevano male, cambiarono opinione dopo il fafavorevole cambiamento di temperatura.

Ancora non abbiamo dati per pronunciare un'opinione relativamente ai prezzi che correranno per le galette. Questo solo è certo che si pagheranno meglio dell'anno decorso. Se il costo della seta bastasse ad assicurare il filandiere di non essere costretto a vendere a meno di quello, sarebbe desiderabile che il prezzo fosse rimuneratore pel possidente, onde invogliarlo ad aumentare la produzione. Ma se badiamo alla condizione economica generale, non troviamo motivo per confidare che i prezzi delle sete possano basarsi stabilmente a limiti maggiori degli odierni. La circostanza che il raccolto sarà prolungato per tre settimane, nè vi saranno mai giornate di grande affluenza di roba, è molto propizia pel sostegno dei prezzi. Certo è che nella settimana attuale i filandieri dovranno pronunciarsi.

Sete e cascami a prezzi affatto invariati, sussistendo quelli segnati nel precedente nostro listino.

Udine, 29 maggio 1882. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Abbiamo un corso di giornate con tempo variabile e con un vento fresco la mattina che s'ingagliardisce verso sera e, coi nuvoloni vaganti, modera i calori del sole. È il tempo più propizio ai filugelli che percorrono le ultime

età, non restando dal favorire la vegetazione nelle campagne.

Sarebbe bene che continuasse così, e meglio che serenasse del tutto per alcuni giorni, ora che si approssima la fioritura delle uve.

Noi abbiamo considerato finora gli effetti visibili delle intemperie d'aprile; ma ora scorgiamo anche quelli recatici in maggio dalla bassa temperatura. La foglia dei gelsi non si è rinvigorita abbastanza a tempo e non è ancora alla maturanza degli altri anni in questa stagione, ed un ristagno si ebbe in tutti gli altri prodotti.

Le notizie sull'andamento dei bachi sono variabili come il tempo. Si sentono dei guasti parziali nelle piccole e nelle grosse partite, e specialmente nelle sementi originarie giapponesi. E se consideriamo che molti gelsi sono ancora intatti nelle campagne e che la foglia dei gelsi tende a ribassare anzichè ad aumentare di prezzo (ammesso pure che molti allevamenti sono ancora in ritardo), è forza conchiudere, che se relativamente poche sono le sementi poste in covatura, e se anche su queste non si può contare una sufficiente riuscita, il raccolto sarà scarso. È un ritornello che io augurerei di tutto cuore fallace, poichè già, sia per la renitenza della fabbrica, sia per l'inazione della speculazione nel commercio della seta, il prezzo delle galette sarà basso, e gran mercè se potremo raggiungere quello dell'anno scorso. Anzi a rintuzzare le velleità dei pochi fortunati che faranno un buon raccolto, è venuto fuori di questi giorni, contro la regola generale: - merce scarsa, prezzo elevato - il ritrovato che i compratori di galette saranno pochi, perchè i grandi capitalisti che sogliono sussidiare i filandieri sono quest'anno restii, avendo già alcuni di questi subito il rifiuto. Per quanto questo sia uno dei tanti *ferri di bottega*, che si adoperano all'avvicinarsi del raccolto, è certo che, l'industria dei filatori essendo ristretta in poche mani, dopo l'introduzione delle filande a vapore, se dovessero restringersi anche queste, chi ne prenderebbe di mezzo sarebbero gl'infelici produttori delle materie prime: siamo noi campagnuoli, e sempre noi!

Abbiamo un bel da fare noi a torturarci il cervello a procacciare che i prodotti della nostra industria agraria siano portati a livello dei più discreti e più limitati nostri bisogni: sono tanti i nemici che ci contrastano questa onesta aspirazione, che è una cosa da disperarsi.

In un colloquio, alquanto concitato, che ho avuto giorni fa con un progressista, io sosteneva che il nostro paese è in istato di decadenza, perchè varie famiglie agiate vanno estinguendosi o spostandosi, e sta succedendo e succederà che gli eredi verranno qui a prendersi i prodotti delle nostre campagne, consumandoli altrove, senza spendere qui un centesimo, perchè le buone famiglie di contadini proprietari sono divise e suddivise, riducendosi per la maggior parte alla condizione di poveri braccianti o sottani, ai quali se ne aggiungono ogni anno degli altri ancora più poveri, provenienti dai paesi all'intorno, perchè in fine la nostra agricoltura va deperendo e rendendosi insufficiente.

Senza curarsi de' miei primi argomenti di decadenza, il mio competitore si restringeva a combattere l'ultimo, sostenendo che l'agricoltura era fiorente, che i prodotti sono assai maggiori di quello che fossero negli anni andati, che i nuovi lavori ed impianti aumentano sempre più e che si eseguiscono lodevolmente.

Ma questo è ciò che succede dappertutto, perchè l'aumento della popolazione, le esigenze della civiltà progrediente, l'amore dei maggiori comodi della vita e le pubbliche gravezze lo esigono; ma per fare della buona agricoltura non bastano i lavori e gl'impianti bene eseguiti, non basta avere dei bravi lavoratori anche tra i sottani; quando la miseria cresce ogni anno, è segno che i prodotti della campagna non bastano alle sussistenze dei proprietari e dei lavoratori.

Il lavoro è certamente uno degli elementi della buona agricoltura, ma il primo di questi elementi è il bestiame sufficiente ed i concimi che nel nostro paese sono assolutamente insufficienti.

Io ho avuto alla mia dipendenza un colono che, avendo moglie senza prole, sosteneva i lavori della colonia con famigli ed operai. Egli era un bravo lavoratore: i fossi e le rive de' suoi campi erano per così dire pettinati, i solchi delle sue arature dovevano essere in linea retta, e le tirelle delle sue viti dovevano formare una linea perfettamente orizzontale; ma scarseggiava di animali, produceva poco concime, e finì col morire in molta miseria.

Ecco un esempio che quadra al caso nostro.

Bertiolo, 26 maggio 1882. A. DELLA SAVIA.

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Anche nella XXI ottava i mercati hanno mantenuto il solito aspetto e poca disposizione a mutarlo in bene.

I detentori di grani non abbandonano l'allevamento assai inoltrato dei bachi da seta, nè i campi, dove, approfittando delle belle giornate chiare e soleggiate, si danno a tutt'uomo allo sfalcio delle erbe.

L'incetta dei cereali quindi è circoscritta a quel tanto che occorre pel consumo giornaliero, ed i prezzi, in causa della scarsità del genere, qualche volta non bastante alle ricerche, subirono dei

rialzi, senza alcuna disposizione alla stazionarietà od al declino.

I vari prezzi fatti pel *granoturco* sono: lire 14.25, 14.50, 14 80, 15, 15.10, 15.25, 15.50, 15.65, 15.90, 16, 16.20, 16.50, 16.75, 17.

In **foraggi** e **combustibili** qualche cosa martedì e sabbato, mentre giovedì il mercato fu affatto deserto.

Foglia di gelso senza bacchetta al chilogramma: nel giorno 21 centesimi 5, 11; nel 22 cent. 12, 15; nel 23 cent. 10, 15; nel 24 cent. 10, 16; nel 25 cent. 10, 12; nel 26 cent. 10, 12, 15; nel 27 cent. 8, 10. Con bacchetta, sviluppo d'un anno, al quintale nel giorno 21 lire 3.75, 5; nel 22 lire 5, 5.50; nel 23 lire 4, 5; nel 24 lire 6, 7; nel 25 lire 5.50, 6; nel 26 lire 5, 6, 7; nel 27 lire 5, 6.50, 7.50.

Carne di manzo I^a qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — II^a qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Da un prospetto statistico ora pubblicato dalla direzione dell'agricoltura raccogliamo questi principali dati sull'allevamento dei bachi da seta ed il prodotto dei bozzoli nel trascorso anno in Italia.

Il numero approssimativo delle oncie di seme poste in incubazione fu di 1,592,000, minore per oltre a 100,000 oncie della quantità dell'anno precedente. Rispetto alle qualità del seme, quella cifra totale si compone così:

Seme indigeno	oncie 422,218
« originario giapponese	« 449,833
« giapponese riprodotto	« 720,860

I bozzoli ottenuti ammontarono in totale a poco meno di 40 milioni di chilogrammi; in meno sull'anno precedente di oltre 1 milione e mezzo.

Del seme indigeno si ottennero 11,200,000 chilogrammi di bozzoli. Dal seme giapponese originario 10,315. Dal riprodotto 18,200,000.

Il prodotto medio per ogni oncia di seme risultò di chilogrammi 25,01 nel regno; nel confronto tra le varie regioni, il più elevato riscontrasi nella regione Marche ed Umbria, ove trovossi essere di chilogrammi 42.77; di 31 nell'Emilia; di 29 in Lombardia, di 20,70 in Piemonte.

Nelle regioni meridionali, sicula e sarda, non raggiunse i 20 chilogrammi per oncia.

∞

L'illustre prof. Cantoni, in una recente seduta del r. Istituto Lombardo di scienze e lettere, lesse una nota sui concimi usati pel frumento, rendendo conto di sperienze da esso fatte nel campo sperimentale della r. Scuola superiore di agricoltura. Da questa nota risulterebbe che, nella concimazione pel frumento, i fosfati non hanno tutta quell'importanza che loro si attribuisce; che il perfosfato di calcio da solo non è molto efficace, specialmente nei terreni argillosi, quando il fosfato tribasico non sia stato completamente ridotto già da tempo. Risulterebbe eziandio che i fosfati minerali polverizzati danno, talvolta, un prodotto inferiore a quello della parte non concimata; e che il perfosfato perde di azione congiunto a solfati alcalini, mentre acquista molto più di efficacia se si associa ai cloruri, ai nitrati, ed in generale a sostanze molto azotate, le quali da sole od unite ai cloruri riescono più efficaci che unite al perfosfato.

Finalmente, dalle suindicate sperienze risulterebbe che non tutte le varietà di frumento mettono egualmente a profitto la medesima sostanza concimante. Il prof. Cantoni concluse quindi col dire che la concimazione del frumento merita di essere maggiormente studiata.

∞

Il « Bollettino di notizie agrarie » reca i risultati del censimento operato sul bestiame in Italia per l'anno 1881, che esso confronta colle notizie raccolte nel 1869.

Ecco le cifre riassuntive principali:

Bestiame asinino capi 674,246, con un aumento di 141,082 sul 1869; bovino capi 4,783,232, con un aumento di 1,231,020; ovino capi 8,596,108, con un aumento di 1,210,839; caprino capi 2,016,306, con un aumento di 240,772; suino capi 1,163,916 con una diminuzione di 422,924.

Totale generale, 17,233,809.

∞

Ognuno conosce il metodo che seguono i coltivatori di carciofi per ottenere capi di eccezionale grossezza e di particolare morbidezza. Praticano essi una fenditura al disotto di ciascun carciofo quando è grosso come un uovo, e la tengono aperta coll'introdurvi uno stecco a ciò preparato.

Lo stesso metodo serve egregiamente per ottenere pere e mele di straordinario sviluppo e singolare perfezione di polpa. Quando il frutto è pervenuto ad un terzo circa del suo svolgimento normale, si attraversa a mezzo di un grosso spillo la branca su cui ne insiste il peduncolo, ad uno o due centimetri al disotto di questo, e si lascia lo spillo nel foro perchè questo non si chiuda. I frutti debbono però coprirsi e sostenersi con sacchetti di tela per pervenire il distacco e le screpolature.

Non conosciamo se la pratica siasi provata per le pesche, albicocche od altre frutta a nocciuolo. Poco costa però a farne l'esperienza.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 22 al 27 maggio 1882.

	Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento . . . . per ettol.	21.—	19 50	—.—
Granoturco . . . . »	17.—	14.25	—.—
Segala . . . . »	14.—	—.—	—.—
Avena . . . . »	—.—	—.—	—.61
Saraceno . . . . »	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso . . . . »	—.—	—.—	—.—
Miglio . . . . »	—.—	—.—	—.—
Mistura . . . . »	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare . . . . »	—.—	—.—	—.—
» pilato . . . . »	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura . . . . . »	25.—	—.—	—.—
» alpigiani . . . . . . »	—.—	—.—	—.—
Lupini . . . . »	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità . . . . »	45.84	36.24	2.16
» 2ª » . . . . »	34.64	23.44	2.16
Vino di Provincia . . . . . . »	64.—	41.50	7.50
» di altre provenienze . . »	41.50	28.—	7.50
Acquavite . . . . »	78.—	72.—	12.—
Aceto . . . . »	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità . . . . »	142.80	127.80	7.20
» » 2ª » . . . . »	102.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio . . . »	63.23	58.23	6.77
Crusca . . . . per quint.	15.60	14.60	—.40
Castagne . . . . »	—.—	—.—	—.—
Fieno della Bassa 1ª qualità »	4.70	4.—	—.70
» » 2ª » »	3.60	3.—	—.70
» dell'Alta 1ª » »	—.—	—.—	—.70
» » 2ª » »	—.—	—.—	—.70
Paglia da lettiera . . . . . . »	3.50	3.[illegible]0	—.30
» da foraggio . . . . . . »	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte . . . . »	1.89	1.69	—.26
» » dolce . . . . »	—.—	—.—	—.26
Carbone forte . . . . »	—.—	—.—	—.60
Coke . . . . »	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo »	68.—	—.—	—.—
» di vacca . . » »	56.—	—.—	—.—

	Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco » »	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro . »	1.70	1.40	—.10
» di manzo . . . . »	1.48	1.08	—.12
» » . . . . »	1.28	—.—	—.12
» di vacca . . . . »	1.30	1.10	—.10
» di pecora . . . . »	1.16	1.06	—.04
» di montone . . . . . . »	—.94	—.—	—.04
» di castrato . . . . »	1.37	1.07	—.03
» di agnello . . . . »	1.47	—.87	—.—
» di porco fresca . . . . »	—.—	—.—	—.11
Formaggio di vacca duro . . »	3.15	2.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro . . »	2.90	2.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.10
» lodigiano . . . . »	3.90	—.—	—.10
Burro . . . . »	1 92	—.—	—.08
Lardo salato . . . . »	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità »	—.73	—.68	—.02
» » 2ª » »	—.50	—.48	—.02
» di granoturco . . . . »	—.25	—.23	—.01
Pane 1ª qualità . . . . »	—.48	—.46	—.02
» 2ª » . . . . »	—.42	—.—	—.02
» misto . . . . »	—.30	—.26	—.—
Paste 1ª » . . . . »	—.76	—.68	—.02
» 2ª » . . . . »	—.54	—.52	—.02
Pomi di terra . . . . »	—.14	—.12	—.02
Candele di sego a stampo . . »	1.76	—.—	—.04
» steariche . . . . . . »	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino . . . . . »	3.50	3.—	—.—
» bresciano . . . . »	3.10	2.80	—.—
Canape pettinato . . . . . . »	2.10	1.82	—.—
Stoppa . . . . »	1.35	—.90	—.—
Uova . . . . a dozz.	—.72	—.—	—.—
Formelle di scorza . . . per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 175)

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie	classiche a vapore . .	da L. 56.50	a L. 61.—
» »	classiche a fuoco . . .	» 52 50	» 54.—
» »	belle di merito . . .	» 51.—	» 52.—
» »	correnti	» 50.—	» 51.—
» »	mazzami reali	» 45.—	» 47.—
» »	valoppe	» 40.—	» 42.—
Strusa a vapore 1ª qualità		da L. 15.—	a L. 15.50
» a fuoco 1ª qualità		» 14.—	» 14.50
» » 2ª »		» 13.—	» 13.50

Stagionatura

Nella settimana dal 22 al 27 maggio	Greggie Colli num.	6	Chilogr. 535
	Trame » »	2	» 150

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Maggio	22	92.55	92.75	20.58	20.60	215.75	216.25
»	23	92.55	92.75	20.58	20.60	215.75	216.25
»	24	92 60	92.80	20.56	20.58	215.75	216.25
»	25	92 45	92.65	20.58	20.59	215.75	216.25
»	26	92.40	92.55	20.57	20.58	215.75	216.25
»	27	92.50	92.70	20.56	20.58	215.75	216.25

Trieste.

		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Maggio	22	88.80	—.—	9.52	—.—	119.80	—.—
»	23	88.70	—.—	9.52	—.—	119.85	—.—
»	24	88 80	—.—	9.52	—.—	119.85	—.—
»	25	88.50	—.—	9.52	—.—	119.80	—.—
»	26	88.35	—.—	9.52	—.—	119.85	—.—
»	27	88.65	—.—	9.52	—.—	119.80	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE -- STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Maggio	21	5	751.34	15.4	20.1	14.9	22.9	15.30	8.0	5.3	9.83	10.95	10.74	76	63	86	S 73 W	1.5	—	—	M	S	S
»	22	6	749.95	19.4	24.9	17.2	27.4	18.65	10.6	7.6	11.02	12.47	12.10	66	54	82	S 60 W	1.4	—	—	S	S	S
»	23	7	748.25	21.7	25.3	17.8	28.5	20.65	14.6	12.0	11.79	15.70	11.80	61	65	77	S 27 W	2.4	—	—	S	M	M
»	24	P Q	747.72	18.5	17.1	14.7	22.5	17.50	14.3	11.0	13.17	12.68	11.40	84	86	92	S 62 E	2.3	10	4	C	C	C
»	25	9	751.80	16.3	21.6	17.5	25.3	18.25	13.9	11.1	10.73	14.61	13.19	77	78	90	S 16 E	2.2	—	—	C	M	C
»	26	10	755.54	19.4	19.8	16.0	25.2	18.67	14.1	11.7	13.75	14.63	11.69	84	86	85	S 52 E	1.9	—	—	M	C	S
»	27	11	—.—	—	—	—	—	—.—	—	—	—.—	—.—	—.—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.